



## Sentados a la mesa - Sin gluten

### Al llegar

Maestro cortador de jamón ibérico a cuchillo

Pulpeiro con pulpo “á feira” de O’Carballiño

### Aperitivos de bienvenida de pie

Estación de quesos gallegos y españoles D.O.

Tartaleta con pisto de verduras y huevo de codorniz

Langostino crujiente en salsa tártara o piruleta crujiente de mejillón relleno de queso de Cebreiro

Croqueta de pulpo

### Sentados en la mesa

Cigalas Vivas de Marín nº1 al vapor en sal de Guérande

Gambones flambeados a la plancha

Camarones al aroma de laurel

### Pescado (a elegir)

Brocheta de rape y langostinos con arroz cremoso del mar

Rape con almejas

Medallón de rape albardado

### Sorbete

Sorbete de limón al cava o de mandarina y vodka

### Carne (a elegir)

Solomillo de ternera

Entrecot de ternera

Codillo al horno

## Postre

Huevo de chocolate

## Bodega (a elegir)

Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía

Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro

Cava Freixenet Carta Nevada Brut

Aguas minerales naturales y refrescos

Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)

**Consultar precios.**